

고네 메디빌 그랑크뤼 샴 달루에뜨

GONET MEDEVILLE GRAND CRU LE MENSIL SUR OGER CHAMP D`ALOUETTE



용량	750ml
빈 티지	2006
종류	스파클링
국가	 프랑스 >상파뉴
품종	CHARDONNAY 100%
숙성	프렌치 오크 6개월 숙성 후 12년 병 숙성
세부종류	샴페인
알콜도수	13%

TASTING

시음적정온도	8~10°C
Aroma	★★★★★ (5)
Body	★★★★☆ (3)
Tannin	☆☆☆☆☆ (0)
Acidity	★★★★☆ (4)
Sweet	☆☆☆☆☆ (0)

테이스팅노트 골드빛을 띄는 레몬 컬러에 작고 섬세한 기포가 아름답게 올라온다. 노란 사과, 서양 배, 시트러스 향과 함께 바닐라, 브리 보쉬, 헤이즐넛, 아가시아 같은 아로마가 조화로우면서도 우아하게 피어오른다. 입에 머금자마자 느껴지는 부드러운 버블과 미네랄리티, 그리고 반짝이는 산도가 미각을 가득 채우고 브뤼 오쉬와 노란 사과의 풍미로 긴 여운을 장식한다.

푸드 매칭 해산물 요리, 크림 소스를 곁들인 치킨 스테이크, 샤퀴테리, 연어 스테이크

상 품 특 징 샴페인 내에서도 최고의 그랑크뤼 Le Mensil Sur Oger는 에페르네의 고프드 블랑에 위치해 있으며 전세계 최고의 샤르도네를 생산해낸다. "Champ d'Alouette" 싱글 빈야드에서 생산되는 이 새로운 전설 고네 샴 달루에뜨 블랑 드 블랑 샴페인은 강렬한 파워, 넓직한 구조감, 예리한 산도 모두를 갖추고 있다.

BRAND INFO.

공급사 이름	LASSERRE PAPILLON
공급사 정보	Julie와 Xavier Gonet-Medeville 커플은 각자 모두 유서 깊은 와인 양조 가문의 출신이며, 가문에서 최고급 샴페인을 만드는 법을 배운 후 자신들의 영역을 개척하고 있다. 자비에는 29년, 45년, 55년, 59년, 61년과 64년산 와인을 맛본 후 오래 보관할수록 맛이 깊어질 샴페인을 위해, 생산량을 줄이더라도 극상의 샴페인을 생산하겠다는 결정을 내렸다. 5개의 프리미엄 크뤼 빈야드와 3개의 그랑 크뤼 빈야드를 소유한 고네 메디빌의 샴페인은 유기농 농법을 고수하며, 때로는 빈티지 당 75케이스만을 생산하는 등 극소량의 생산량이 유지된다. 또 다른 샴페인의 명가 크루그와 더불어 샴페인 내에서도 최고의 때루아를 가진 Ambonnay와 Les Mesnil에 소유한 빈야드 모두가 그랑 크뤼 등급을 받은 유일한 와이너리이다.